

3. L'ETIQUETATGE DEL VI I BEGUES DERIVADES

OBJECTIUS I METODOLOGIA:

El principal objectiu es donar a conèixer les principals novetats en matèria d'etiquetatge de vi i begudes derivades: sangria, vermut, còctels, etc.. Els dos darrers anys s'han publicat importants modificacions de la normativa d'etiquetatge d'aquestes begudes

Cal destacar que els darrers any s'han aprovat normes que impliquen novetats molt importants, així a l'any 2023 s'estableix l'obligació de la informació nutricional i la llista d'ingredients a l'etiquetatge del vi.. A més a més s'han publicat interpretacions en relació a l'ús de mencions facultatives: natural, artesà, submarí, sense sulfits, etc

Per una part cal considerar que el sector vitivinícola a les Illes Balears és molt dinàmic i any darrera any s'incrementa el nombre de vinyes, cellers i producció de vi; la qual cosa implica la incorporació de persones que necessiten conèixer la legislació d'aquest sector. Per una altra part cal considerar que els organismes internacionals i nacionals publiquen informes i notes interpretatives de la normativa, així com els tribunals de justícia també es pronuncien en relació a la aplicació de la normativa sectorial. Pels motius anteriors es fa necessari informar i formar en matèria de legislació vitivinícola a les persones vinculades al sector.

El curs s'impartirà en dues jornades i el professorat utilitzarà mitjans visuals (power point) per facilitar la comunicació i comprensió de les classes teòriques, les quals es complementaran amb exercicis on es resoldran diversos casos pràctics.

CONTINGUTS (10 h):

1. Legislació bàsica en matèria d'etiquetatge de vi i begudes derivades
2. Indicacions obligatòries
3. Indicacions obligatòries condicionades
4. Indicacions facultatives
5. Indicacions facultatives condicionades
6. Indicacions prohibides
7. Denominacions d'origen i indicacions geogràfiques.

DESCRIPCIÓ DEL BENEFICIARI:

Persones vinculades al sector vitivinícola i que treballen directament en l'àmbit de la producció, elaboració i/o comercialització del vi.

PROFESSORAT:

Miquel Àngel Frau Caldentey. Cap de Servei de Control i Qualitat Agroalimentària.
Conselleria d'Agricultura, i Pesca i Medi Natural.

LLOC I DATA DE CELEBRACIÓ:

Mallorca:

25 i 26 de juny de 2026 de 9:00 a 14:00 hores

Lloc: Edifici "Sa Granja" (Carrer d'Eusebi Estada, 145. Palma)